HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

DORIS EDITH MONCALEANO NUÑEZ

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA - SENA
FICHA: 2136542
EL ESPINAL - TOLIMA
2020

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

DORIS EDITH MONCALEANO NUÑEZ

INSTRUCTOR:

DIEGO ALEJANDRO SANCHEZ ORJUELA

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA - SENA
FICHA: 2136542
EL ESPINAL- TOLIMA
2020

Taller 1

1- ¿Qué diferencia hay entré alimentos perecederos, semiperecederos y no perecederos?

. Perecederos: son aquellos que se descomponen más fácil ya sea por la temperatura, humedad, que son agentes importantes para que comience su deterioro, ejemplo: los derivados de los animales, los vegetales, la fruta, leche, carne, y pescado.

. Semiperecederos: son aquellos donde el deterioro depende de la humedad del aire y de la calidad microbiana del mismo ejemplo: frutos secos, tubérculos, pan, galletas, dulces y otros vegetales.

. No perecederos: no se deterioran por ninguno delos factores anteriores si no que dependen de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo del mismo ejemplo: las harinas, las pastas, el azúcar, sal, aceite, café, enlatados.

2- ¿Defina Infección, Toxinfección e Intoxicación?

. Infección: ingesta de alimentos contaminados con microorganismos patógenos y ellos invaden nuestro cuerpo se multiplican y hacen daño.

. Toxiinfección: es una enfermedad provocada por un alimento contaminado debido a toxinas que fabrican ciertos microorganismos.

. Intoxicación: enfermedad ocasionada por alimentos contaminados con bacterias, virus, parásitos o toxinas microorganismos dañinos para nuestro cuerpo.

3- ¿Que son los microorganismos? Y ¿que necesitan para vivir?

. Microorganismos: son seres pequeños que solo pueden ser vistos por un microscopio, los patógenos son capaces de producir enfermedades, se reproducen de dos en dos en cada 10 a 20 minutos.
Los microorganismos necesitan para vivir el alimento que es el huésped, el tiempo, la humedad y la temperatura.

4- ¿Cómo le garantizamos un producto inocuo al consumidor final?

. Le garantizamos un producto inocuo al consumidor cuando realizamos todas las prácticas de higiene y manipulación para que el alimento al ser ingerido no cause daño al consumidor de acuerdo con los requisitos higiénico sanitarios.

5- Escriba 3 ejemplos de contaminación física, tres ejemplos de contaminación química y tres ejemplos de contaminación biológica o microbiológica.

. Contaminación física: cualquier objeto presente que no pertenezca al mismo, ejemplo: trozo de madera y metal, materiales de envasar o empaquetar, cristales porcelanas o vidrios.

. Contaminación química: se da por la presencia de productos químicos en los alimentos pueden ser contaminantes tóxicos naturales como algunos vegetales y pescados y hongos. Los contaminantes tóxicos ambientales se encuentran en el medio ambiente y pueden pasar a los alimentos por malas prácticas de manipulación, ejemplo: dioxinas, el mercurio, o el arsénico.

. Contaminación biológica o microbiológica: procede de seres vivos, tanto microscópicos como no microscópicos, puede ser una fuente de contaminación peligrosa para la salud del consumidor, ejemplo: las bacterias, virus, hongos.